

广州天河学飘香卤菜技术培训

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 广州天河学飘香卤菜技术培训 |
| 公司名称 | 东莞市鹅天下创业孵化器有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口） |
| 联系电话 | 13728229457 |

产品详情

广州天河学飘香卤菜技术培训，学飘香卤菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习飘香卤菜技术；食为先培训卤肉质地适口，味感丰富。卤制原料时，可根据原料的质地和食者对卤菜口感的要求，可耙则耙，可软则软，该脆则脆，他给人的口感较丰富，较适口。食为先技术团队多年专注卤菜技术培训，食为先培训卤菜讲究原汁原味，在卤制过程不加入任何化学原料或添加剂，甜咸适口，南北皆宜。卤菜的色泽干净，一看就能吊起人们的胃口。

卤菜是烹饪学上凉食菜肴的通称，是各地区耳熟能详的家常菜。卤水是粤菜、川菜及各种小吃中常用的一种液态调味料，经过调制而成，用于制作各类卤菜。卤菜制作的关键在于调制卤水，而川味卤水有红卤和白卤二种，两种卤水的风味基本相同。其区别主要在于红卤中加有适量的冰糖糖色，适于卤制浅色的原料。白卤中则不加糖色，适于卤制深色的原料(如牛肉、羊肉)。

飘香卤菜培训学习内容：

- 1、制作卤水的调料及香料认识；
- 2、糖色的制作；
- 3、香料的使用及卤水的存放。
- 4、高汤、卤汤的制作。
- 5、卤汤调色调味、火候把握。
- 6、畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。

7、卤水的上色和烹饪方法、香料的用量；

广州天河学飘香卤菜技术培训，学飘香卤菜技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习飘香卤菜技术；食为先小吃培训中心在多年的餐饮小吃培训教学中，赢得了广大学员信任，食为先善于钻研，努力开发，注重实际，利用在小吃行业十多年教学的丰富实践经验，结合当代消费者的口味需求，自发研制创新的卤水的做法及技术是相当不错的！